



Secondi piatti tradizionali

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'AGLIO



Ingredienti

1 KG DI COSTOLETTE
DI AGNELLO
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO BIANCO
PIACENTINO CO.P.A.P.
.....
BRODO
.....
40 gr DI BURRO
.....
1 CUCCHIAINO DI MAIZENA
E FARINA Q.B.
.....
SALE E PEPE Q.B.
.....
1 CUCCHIAINO DI ACETO

Procedimento

- Lavate le foglie di menta e prezzemolo, poi asciugale accuratamente;
- Nel mixer frulla le erbe con il brodo, la maizena, l'aceto. Aggiustate di sale e pepe;
- Infarinate le costolette di agnello e fatele rosolare nel burro fuso insieme allo spicchio di aglio schiacciato. Aggiustate di sale e pepe;
- A fuoco dolce, versate il frullato di erbe nella padella e mescolate fino a farlo addensare.
- Quando la salsa sarà fluida, frullatela per eliminare i grumi. Servite le costolette con il coulis a parte.